

Pom Pom Blanc z sałatką z awokado i szparagów

Czas ogółem **60 min** 24 min Czas przygotowania **6 min** Czas gotowania **30 min** Czas oczekiwania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Grzyby:

- 500 g** grzybów Pom Pom Blanc (soplówka jeżowata)
- 200 ml** mleka pełnotłustego
- 5 g** czosnku w proszku
- 5 g** cebuli w proszku
- 10 g** wędzonej soli
- 300 g** Sos sezamowy Kikkoman
- 200 g** mąki pszennej
- 200 g** jajka, ubitego
- 300 g** Kikkoman Panko - Chrupiąca panierka w japońskim stylu
- 1 l** masła klarowanego

Ketchup z buraków:

- 500 g** buraków, wstępnie ugotowanych, pokrojonych na duże kawałki
- 100 ml** Kikkoman Glazura Teriyaki
- 50 ml** Słodka przyprawa w stylu mirin Kikkoman (na bazie fermentowanego ryżu)

Sałatka:

- 300 g** zielonych szparagów, pokrojonych na kawałki
- 200 g** groszku cukrowego, pokrojonego na kawałki
- 200 g** mrożonego edamame
- 300 g** miększu awokado, pokrojonego na duże kawałki
- 150 g** sałaty frisée (endywia)

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Wymieszaj mleko z czosnkiem w proszku, cebulą w proszku, wędzoną solą i Sosem sezamowym Kikkoman. Marynuj grzyby przez około 60 minut.

Krok 2

W międzyczasie zmiksuj buraki z Glazurą Teriyaki Kikkoman i Słodką przyprawą mirin Kikkoman na keczup o gładkiej konsystencji.

Krok 3

Szparagi i groszek cukrowy blanszuj we wrzącej, osolonej wodzie przez około 1 minutę, a następnie zalej lodową wodą, aby zatrzymać proces gotowania i zachować kolor warzyw. Połącz z edamame, awokado, endywią i miętą. Dopraw Sosem sezamowym Kikkoman.

Krok 4

Wyjmij grzyby z marynaty, lekko oprósz mąką, zanurz w roztrzepanym jajku i obtocz w Panko Kikkoman.

Krok 5

Rozgrzej masło klarowane do 160°C i smaż grzyby przez około 5 minut, aż będą złociste i chrupiące.

Krok 6

Ułóż gorące grzyby Pom Pom Blanc na sałatce z awokado i szparagów, polej odrobiną ketchupu z buraków i udekoruj pachnotką. Podawaj.

kędzierzawa), umytej, z
oberwanymi liśćmi
50 g liści mięty
200 ml Sos sezamowy Kikkoman
Przybranie:
20 g pachnotki